

LE MENU



Entrée & plat ou plat & dessert : 26,50 €



Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 32,50 €


Starter, main course and dessert

Entrées

INSTITUT DE BEAUVAIS ♦  
en potage parmentier, émulsion à l'ail doux
Potato soup, garlic emulsion & croutons

ŒUF BIO MOLLET ♦  
À la façon d'une carbonara
Organic soft boiled egg, carbonara style

Plats

SUGGESTION DU MOMENT 
Au retour du marché
Today's special, from the market

CALAMARS A L'AMERICAINE
En hommage à « Grand-Mère Michou »
Squids braised in tomato, brandy, garlic & celery sauce

Desserts

PATISSERIE MAISON
Selon notre sélection
A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES ARTISANALES BIO
Deux boules, au choix (voir ci-dessous)
Handmade ice cream, two scoops from our selection

POUR LES ENFANTS

Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €

Children's menu up to 10 years old

Formule plat-dessert du menu, une boisson (sirop ou diabolos -sirop avec limonade)

It includes a main-course & dessert from the menu, and a beverage (syrup or lemon soda with syrup)



LA TRUFFE AU PRIX DU MARCHÉ !

Choisissez une truffe de notre sélection, râpez-la sur le plat de votre choix. Prix selon nos producteurs, noté à l'ardoise. Comptez 5 - 10 grammes de truffe par personne et par plat.

TRUFFLE AT THE MARKET PRICE! Choose a truffle from our selection, and slice it on the dish of your choice. The price varies according to our producers. 5 - 10 grams per person and per dish is recommended.

Truffe tuber melanosporum

Gourmand  Irrésistible  

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones.



Sauces signature Aix&Terra par J. Allano :
retrouvez ces produits à emporter au bar
Aix & Terra sauces (by our Michelin starred Chef J. Allano) for sale at the bar

LA CARTE




Entrées

INSTITUT DE BEAUVAIS ♦   11 €
en potage Parmentier, émulsion à l'ail doux.
Potato soup, garlic emulsion & croutons

ŒUF BIO MOLLET ♦   13 €
À la façon d'une carbonara
Organic soft boiled egg, carbonara style

SALADE CAESAR FACON CHAPOUTON
En entrée / *as a starter* 16 €
En plat / *As a main dish* 23 €
Romaine, blanc de volaille, sauce fromage blanc,
menthe & parmesan
Caesar salad: chicken, mint & parmesan cream cheese sauce.

SAINT JACQUES 20 €
En ceviche, citron vert et ponzu
Scallop marinated in lime, olive oil and ponzu.



FOIE GRAS   22 €
En traditionnelle terrine, confit d'oignon au
caramel beurre salé par Aix&Terra 
Foie gras terrine served with onions confit in salted butter

Plats

SUGGESTION DU MOMENT  21 €
Au retour du marché
Today's special, from the market

CALAMARS A L'AMERICAINE 23 €
En hommage à « Grand-Mère Michou »
Squids braised in tomato, brandy, garlic & celery sauce

JOUE DE COCHON CONFITE 23 €
Au vin de Grignan-les-Adhémar, choux vert, châtaigne
Porc cheek confit, red wine sauce, cabbage & chestnut

ENTRECOTE SIMMENTHAL POUR 2   28 €
600 grammes : 56 €, soit prix par personne
Aligot façon Chapouton, sauce poivre vert
Simmental beef rib steak for 2. 600gr. minimum : 56 €, i.e. 28 € per person. Served with aligot & green pepper sauce.

TRUFFE D'HIVER ♦   29 €
En risotto d'épeautre crémeux au parmesan
Creamy spelt risotto, winter truffle & parmesan

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES 9 €
par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager
à Vaison-la-Romaine
Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

Desserts

PATISSERIES MAISON 9 €
par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :
à choisir, selon notre sélection du moment
A dessert treat by Le Clair de la Plume's pastry Chef to be chosen from our selection

GLACES ARTISANALES BIO 8 €
Deux boules, au choix :
Handmade ice cream, two scoops from our selection of flavours :
Fraise - *Strawberry* Vanille - *Vanilla*
Citron - *Lemon* Café - *Coffee*
Pêche - *Peach* Nougat - *Nougat*
Mangue - *Mango* Chocolat noir - *Chocolate*
Passion - *Passion fruit* Framboise - *Raspberry*